

## **BAB V**

### **KESIMPULAN DAN SARAN**

#### **A. Kesimpulan**

Berdasarkan hasil pemeriksaan pada 16 sampel telur ayam kampung dengan masa simpan 0–<1 minggu dan 1–2 minggu, dapat disimpulkan bahwa seluruh sampel dinyatakan negatif mengandung *Salmonella* sp. dan memenuhi persyaratan keamanan pangan.

#### **B. Saran**

##### **1. Bagi Masyarakat**

Masyarakat tetap disarankan untuk mengolah telur hingga matang sempurna, menjaga kebersihan saat penanganan, usahakan telur dengan masa simpan tidak lebih dari 2 minggu, serta menghindari konsumsi telur mentah guna meminimalkan risiko kontaminasi mikroorganisme.

##### **2. Bagi Peternak**

Peternak diharapkan mempertahankan dan meningkatkan praktik sanitasi, meliputi kebersihan kandang, kesehatan ternak, penanganan telur pascapanen secara higienis, serta peternakan diharapkan memproduksi telur ke penjual tidak lebih dari 1 minggu setelah di panen, supaya penjual juga mempunyai waktu 1 minggu untuk memasarkan telur tersebut, sehingga kualitas dan keamanan telur tetap terjaga.

### 3. Bagi Pengembangan Penelitian

Disarankan untuk melakukan penelitian lanjutan dengan jumlah sampel yang lebih banyak, variasi kondisi penyimpanan yang lebih luas, serta tempat pengambilan sampel yang lebih bervariasi/tidak hanya satu tempat.

### 4. Bagi Institusi

Hasil penelitian ini diharapkan dapat menjadi sumber referensi tambahan dalam bidang mikrobiologi, khususnya terkait keamanan pangan pada telur ayam kampung, serta dapat digunakan sebagai bahan pengembangan penelitian selanjutnya dengan metode yang lebih komprehensif.